



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTE

600 gram kıyma
2 adet soğan
3 çorba kaşığı galeta unu
Kimyon ve kekik
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım pide

Öncelikle kıymayı yoğurma kabının içine koyun. İçine galeta unu, baharatlar ve rendelenmiş soğanı koyup yoğurun. Minik köfteler yapın ve kızartın. Bu arada yoğurt ve yağı sarımsakla birlikte çırpın. Pidelere küp şeklinde doğrayıp fırında ısıtın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu bol bol döküp son olarak kızarmış köfteleri üzerine yerleştirin. Sıcak olarak ikram edin.

